

# Café & Negócios

27|fev|2024  
8h - Auditório  
ASMAD

## Patrocínio:



STRATEGICOS  
GROUP



GUARÁ  
ENERGIA

## Apoio:



**ASMAD**  
ASSOCIAÇÃO SUL-MATO-GROSSENSE  
DE ATACADISTAS E DISTRIBUIDORES



**AMAS**

ASSOCIAÇÃO SUL-MATO-GROSSENSE DE SUPERMERCADOS



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

# **Ações executadas pela Vigilância Sanitária – Ano 2023**

***LÍVIA DOS SANTOS RUSSI***

***Auditora Fiscal Médica Veterinária – Serviço de Fiscalização de Alimentos – SEFAL/CVS  
Pós-Graduada em Defesa e Vigilância Sanitária Animal  
Pós-Graduada em Bem-Estar Animal  
Mestre em Ciência Animal***

# VIGILÂNCIA SANITÁRIA

---

*Lei n. 8080/1990 – SUS*

- Conjunto de ações capaz de **eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde.**



**Saneamento e  
Meio Ambiente**

**Bens de  
Consumo**

**Prestação de  
Serviços**

# SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – SNVS (Lei Federal n° 9782/99)

---

- **UNIÃO:** Coordena e apoia as execuções das ações do sistema e executa as ações de sua competência - ANVISA.
- **ESTADO:** Coordena o sistema estadual e executa algumas ações diretamente – CVS/SES em MS.
- **MUNICÍPIO:** Coordena o sistema municipal e executa as ações – CVS/SESAU em Campo Grande/MS.

# Coordenadoria de Vigilância Sanitária em Campo Grande/MS

---

- Serviço de Fiscalização de Medicamentos;
- Serviço de Fiscalização de Estabelecimentos de Saúde;
- Serviço de Fiscalização de Estabelecimentos de Interesse à Saúde;
- Serviço de Fiscalização de Estabelecimentos de Acolhimento Institucionalizado;
- Serviço de Análise e Aprovação de Projeto Básico de Arquitetura;
- Serviço de Educação Sanitária;
- Serviço de Fiscalização de Alimentos.

# Serviço de Fiscalização de Alimentos (SEFAL)

---

- Responsável pela fiscalização dos serviços de alimentação, fábricas de alimentos, comércios varejistas e atacadistas de alimentos;
- Equipe formada por 15 Auditores Fiscais, sendo 12 Auditores de campo, 02 Supervisores e 01 Chefe de Serviço;
- 2º maior Serviço em número de estabelecimentos cadastrados e em número de atividades cadastradas, porém é o maior em número de estabelecimentos de alta complexidade (risco sanitário!).

TOTAL DE ESTABELECIMENTOS CADASTRADOS					
	SEFAL	SEFES	SEFIS	SEFMED	
<b>ALTA</b>	7.326	2.449	5.931	1.020	
<b>BAIXA</b>	1.981	667	9.369	42	
<b>TOTAL</b>	9.307	3.116	15.300	1.062	

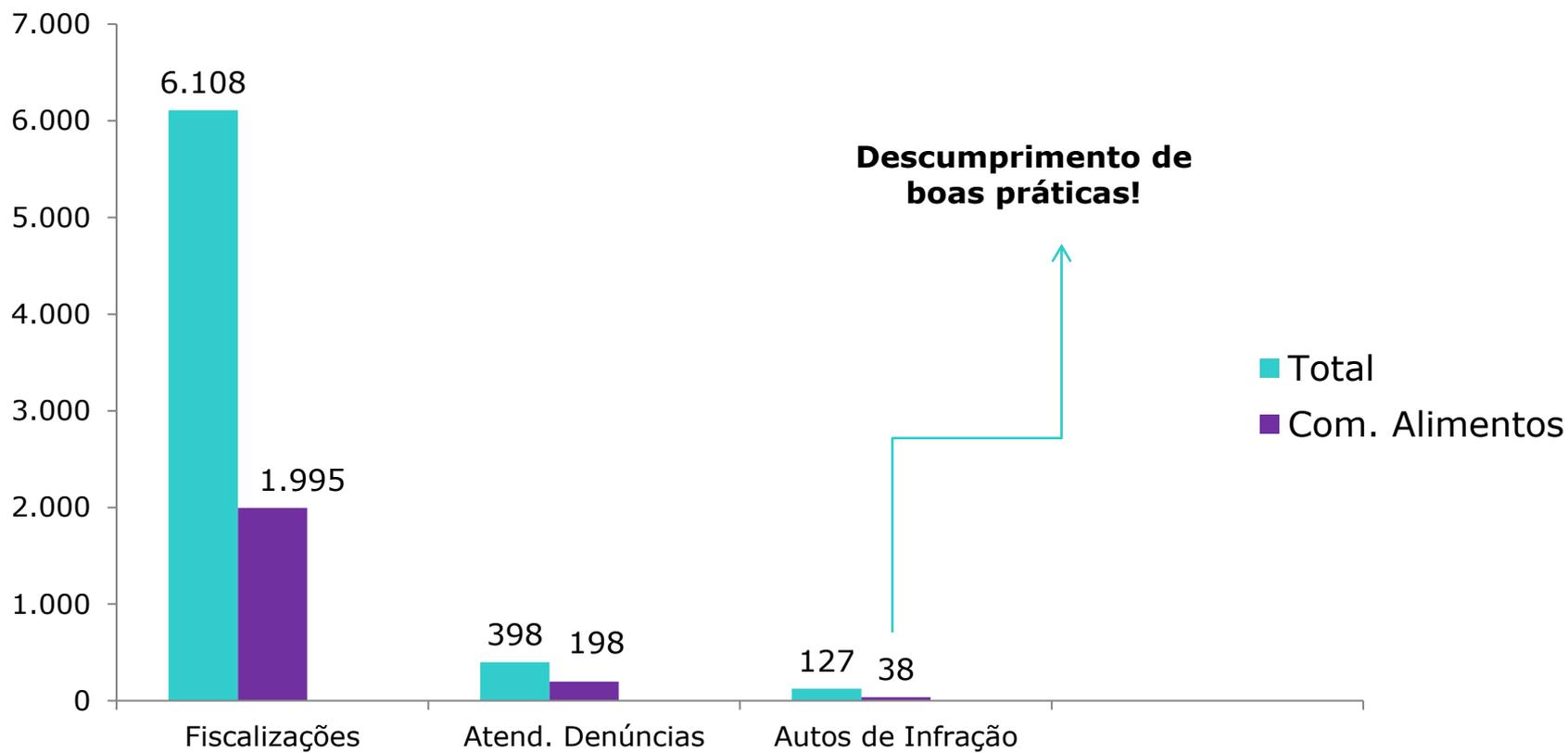
  

TOTAL DE ATIVIDADES CADASTRADAS					
	SEFAL	SEFES	SEFIS	SEFMED	
<b>ALTA</b>	68	53	107	33	
<b>BAIXA</b>	63	18	676	3	
<b>TOTAL</b>	131	71	783	36	

## Atividades VISA CG – 2023

RESUMO	
TOTAL INSPEÇÕES	8598
INSPEÇÃO DOCUMENTAL	2728
FISCALIZAÇÃO ESPECÍFICA	1147
REINSPEÇÃO	3308
REINSPEÇÃO DOCUMENTAL	7302
APREENSÃO	43
INTERDIÇÃO	12
AUTO INFRAÇÃO	289

# Ações Executadas – SEFAL 2023



## Alguns exemplos de descumprimento de boas práticas...

---

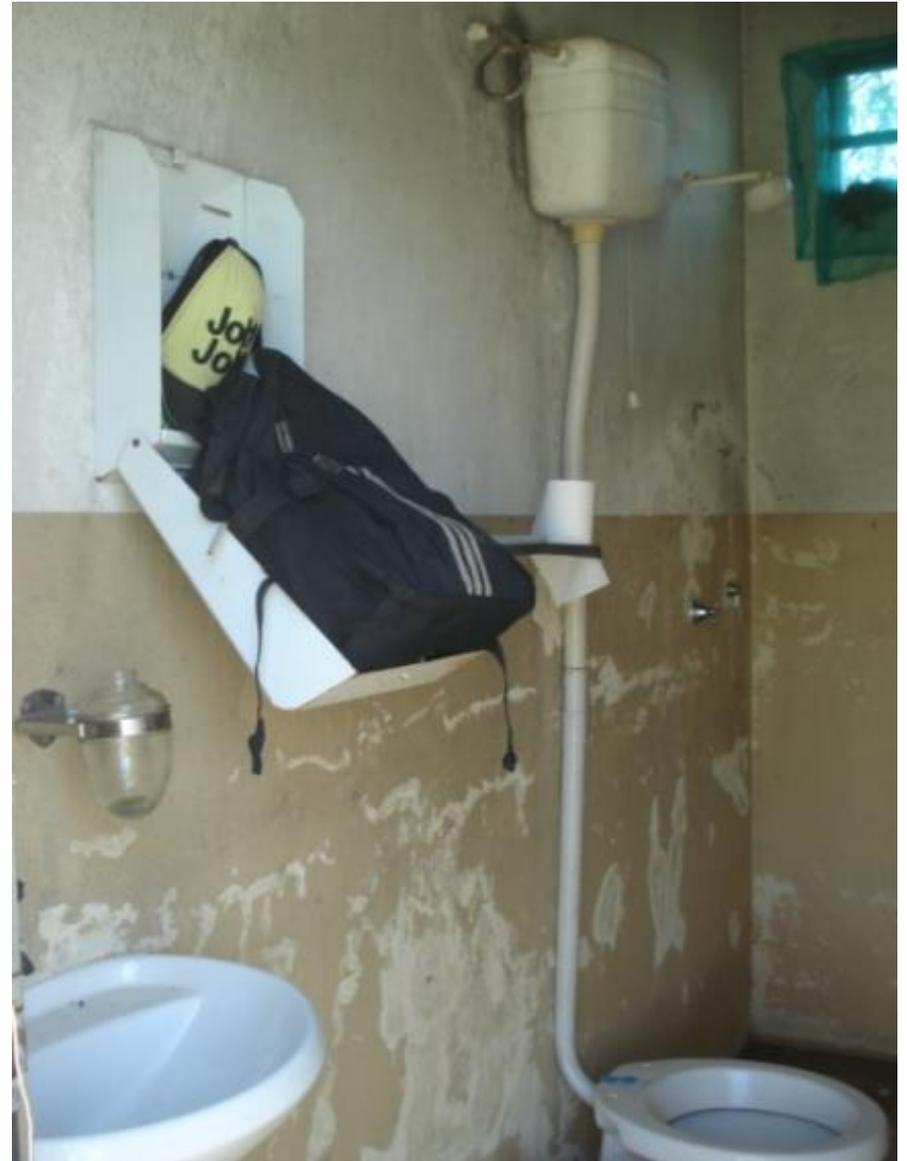
- ✓ Ausência de lavatório exclusivo para higiene das mãos nas áreas de manipulação;
- ✓ Ausência de materiais e produtos adequados para a correta assepsia das mãos;
- ✓ Presença de vetores e pragas urbanas;
- ✓ Instalações, equipamentos e utensílios em precário estado de higiene e conservação;
- ✓ Produtos com prazo de validade expirado, produtos com embalagens danificadas e/ou manifestamente alterados expostos à venda e/ou ainda sendo utilizados na fabricação de outros produtos;
- ✓ Armazenamento inadequado dos alimentos, em especial nos depósitos, câmaras frias e balcões expositores.











# Relação da não implementação das boas práticas com a segurança dos alimentos

---



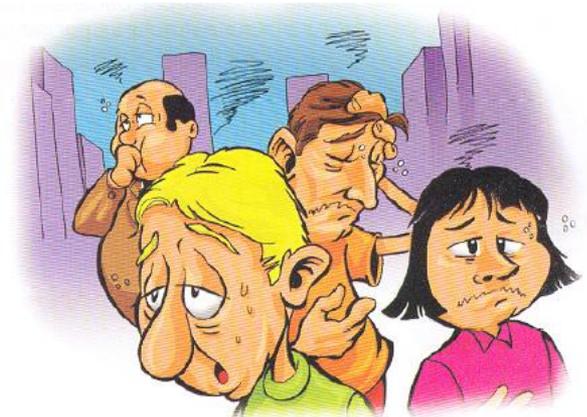
# CONTAMINAÇÃO

---

- **Contaminação de origem física:** são provocados por matérias que podem machucar, como prego, pedaços de plástico, de vidro e de ossos, espinhos de peixe e outros.
- **Contaminação de origem química:** são provocados por desinfetantes, detergentes, produtos para matar ratos e outros venenos, inseticidas, agrotóxicos, tinta, entre outros.
- **Contaminação de origem biológica:** são provocados por microrganismos, como bactérias, vírus, bolores, leveduras, protozoários e parasitas.

A contaminação por microrganismos é a causa mais frequente de surtos de doenças causadas por alimentos!

**Surto**: É quando duas ou mais pessoas adoecem por intoxicação alimentar, depois de consumir o mesmo alimento contaminado.



# Perfil Epidemiológico

GOV.BR/SAUDE

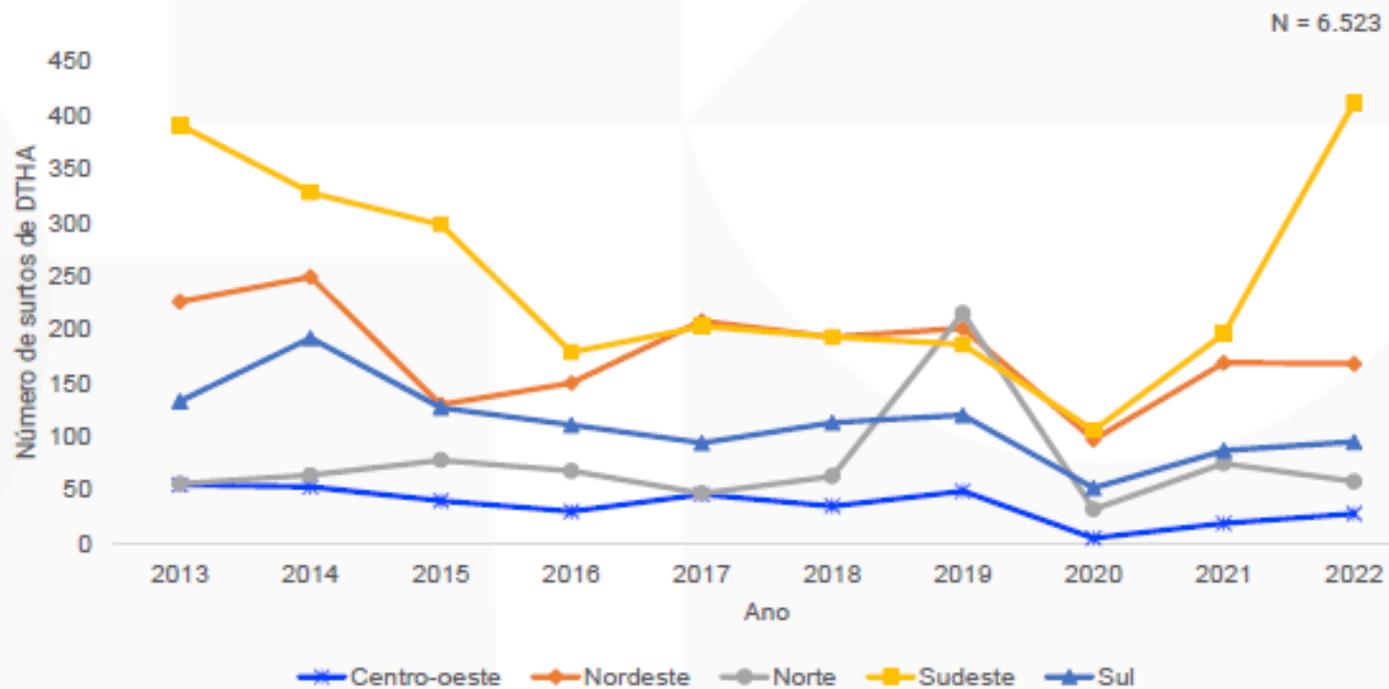
[f](#) [t](#) [v](#) [w](#) minsaudef

Série histórica de surtos de DTHA, Brasil, 2013 a 2022\*

Ano	Nº de surtos	Nº de expostos	Nº de doentes	Nº de hospitalizados	Nº de óbitos	Letalidade
2013	861	64362	17455	1893	8	0,05
2014	886	124359	15700	2524	9	0,06
2015	673	37165	10676	1453	17	0,16
2016	538	200896	9935	1406	7	0,07
2017	598	47409	9426	1439	12	0,13
2018	597	57297	8406	916	9	0,11
2019	771	17388	9586	1301	10	0,10
2020	292	10548	4600	595	6	0,13
2021	546	17076	8278	639	10	0,12
2022	761	33160	13451	556	24	0,18
<b>Total</b>	<b>6.523</b>	<b>609.660</b>	<b>107.513</b>	<b>12.722</b>	<b>112</b>	<b>0,10</b>

# Perfil Epidemiológico

Surtos de DTHA notificados por região, Brasil, 2013 a 2022\*

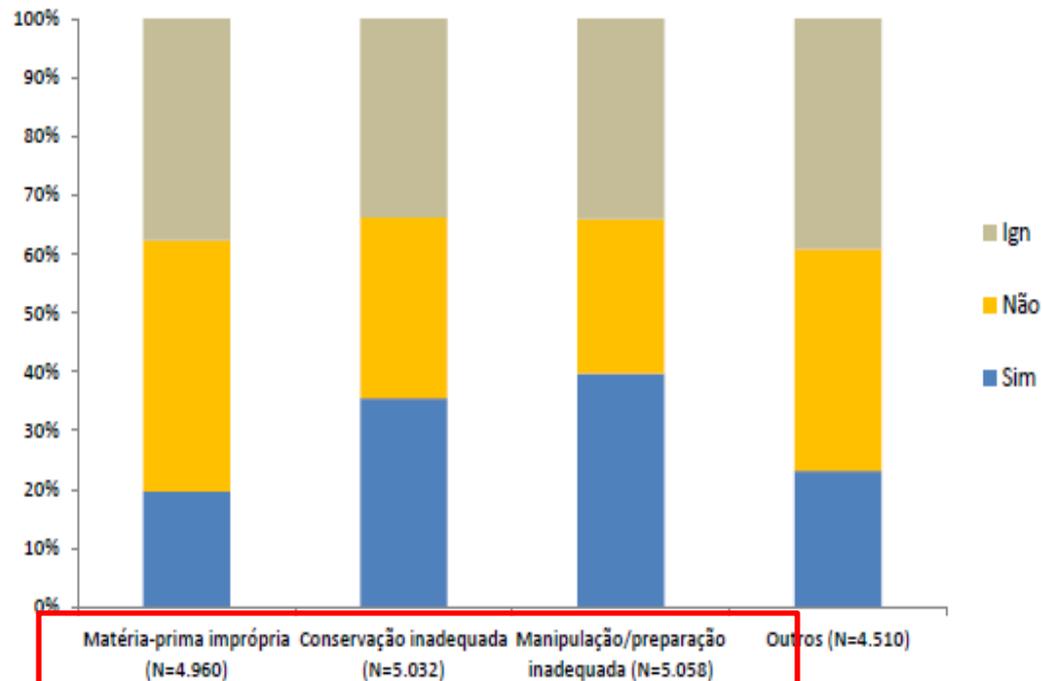


# Perfil Epidemiológico



## Fatores causais

Brasil, 2007 a 2016\*



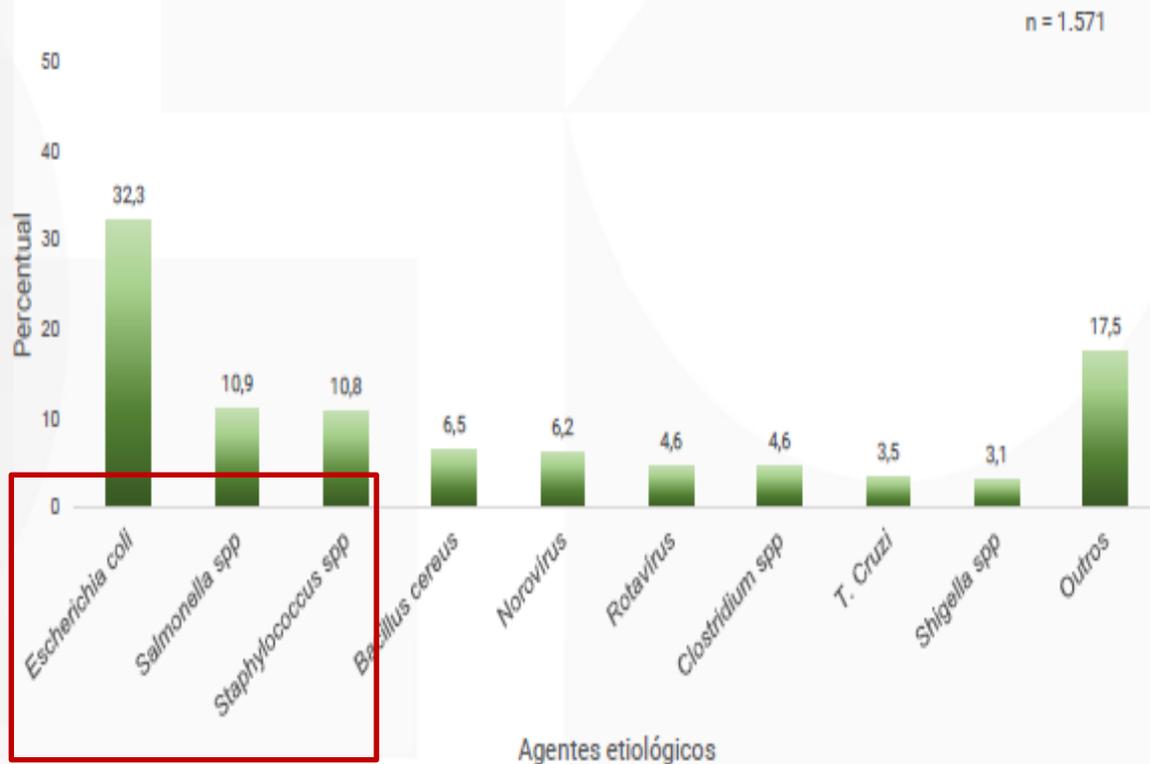
\*Dados sujeitos a atualização  
Fonte: Sinan /SVS

# Perfil Epidemiológico

GOV.BR/SAUDE

 minsaude

Distribuição dos agentes etiológicos mais identificados em surtos de DTHA, Brasil, 2013 a 2022\*



# Serviço de Educação Sanitária

---

- Organizar eventos e promover capacitações para os servidores e público externo;
- Projeto Educanvisa – escolas públicas e particulares;
- Regulação dos certificados oriundos dos treinamentos particulares em higiene na manipulação de alimentos, pelos profissionais autônomos e empresas vinculadas;
- Promover o Treinamento em Higiene na Manipulação de Alimentos, de forma gratuita, voltado para trabalhadores ambulantes, feirantes, autônomos e pequenas empresas com, no máximo, 5 funcionários.

# Serviço de Educação Sanitária

---

- Capacitações feitas na sede vigilância sanitária durante o ano de 2023 com 2 cursos gratuitos 2x por mês de Fevereiro a Novembro: 600 pessoas capacitadas;
- Capacitações feitas por solicitação de outros órgãos ( SECTUR, SEC.ESTADUAL EDUCAÇÃO, SUASC, IGREJAS...): 420 pessoas capacitadas.

# Sistema de Gerenciamento e Controle de Informações SGCI



Efetue Login para prosseguir

Entrar

Esqueci minha senha

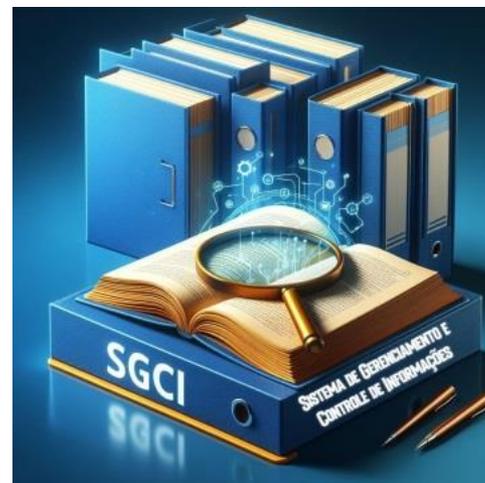
Sistema de Gerenciamento e Controle de  
Informações - SGCI

Serviço de Educação Sanitária - SES

WWW.VISAEDUCA.COM

Built in

Versão 3.7 de 31/01/2024



# Sistema de Gerenciamento e Controle de Informações SGCI

---

SGCI: Ferramenta para auxiliar os auditores fiscais durante as fiscalizações – acesso em tempo real pelo próprio celular ou tablet:

- Todos os certificados oriundos dos treinamentos em higiene na manipulação de alimentos validados pela VISA,
- Quais profissionais estão habilitados para ministrar os treinamentos,
- Quais treinamentos já foram ministrados,
- Quais estão sendo ministrados e quais irão acontecer (local, data);

# Sistema de Gerenciamento e Controle de Informações SGCI

---

- Espaço para registrar o relato da situação encontrada quando os auditores forem fiscalizar a realização dos treinamentos;
- Espaço para os profissionais informarem a realização dos cursos;
- Controle de validade dos certificados;
- Geração de relatórios a partir dos dados do sistema;
- Controle de acesso dos dados por perfil de acesso;

- Coordenadoria de Vigilância Sanitária  
Rua Antônio Maria Coelho, 76 - Planalto

SEFAL – 2020-2095

SES – 2020-2102 ([visaeduca.com](http://visaeduca.com))

 [vigilanciasanitaria.cg\\_oficial](https://www.instagram.com/vigilanciasanitaria.cg_oficial)

**Obrigada!!!**